

Specijalno izdanje J • Cena: 39 DIN • IZDAVAČKA KUĆA **burda**

**Lisa**  
Kulinarske tajne

# TORTE IZ SNOVA

POSLASTICE SA ČOKOLADOM, KAFOM I KAKAOM



SLATKI SNOVI



PARFE OD ČOKOLADE



RUM BOMBA





# Očaravajuće i ukusno Sočni zalogaji

## Za testo:

- 150 g gotovog preliva od čokolade
- 100 g putera
- 100 g šećera
- vrlo malo soli
- 5 jaja
- 100 g oraha
- 100 g brašna
- kesica praška za pecivo

## Za garniranje:

- 300 g gotovog preliva od čokolade
- 100 g preliva od bele čokolade
- kašika kakao praha

## Kolač sa orasima

Priprema oko 35 minuta. Pečenje oko 55 minuta. Oko 380 kcal po komadu



**1** Za testo izdrobiti preliv od čokolade i rastopiti na pari. Izmešati puter, šećer i so. Odvojiti belanca od žumanaca. Čvrsto ulupati belanca. Sitno iseckati orahe. Pomešati ih sa brašnom i praškom za pecivo. Masu sa puterom penasto umutiti, a zatim, dodavati jedno po jedno žumance.



**2** Zagreјati rernu na 150 stepeni. Preliv za čokoladu i mešavinu orasi-brašno dodati masi sa puterom. Dodati tome sneg od belanaca. Usuti testo u kalup (ø 26 cm) obložen peki-papirom i peći oko 50-55 min. Kada se malo prohladi odvojiti nožem ivice kolača od kalupa, izručiti i ostaviti da se hladi.



**3** Za garniranje izdrobiti kupljeni preliv za tortu i rastopiti ga na pari. Ovim prelivom, počevši od sredine, preliti kolač i ostaviti da se preliv stegne. Beli preliv odgovarajućim nožem iseći na krupne ljuspice i tim ljuspicama i kakao prahom ravnomerno posuti površinu kolača.





Sladak i neodoljiv

# Finii kolač

Potrebno je za oko 12 komada  
Za testo:

- 200 g putera • 180 g šećera
- paketić vanilin šećera
- 5 jaja • 2 kašike ruma
- malo soli • 125 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 380 g višanja
- 100 g mlevenog badema
- 100 g rendane čokolade za kuvanje

Za garniranje:

- 200 ml pavlake
- 1/2 kesice vanilin šećera
- 50 g čokoladnih ljuspica
- šećer u prahu

## Čokoladni kolač sa višnjama

Priprema oko 30 minuta. Pečenje oko 45 minuta. Oko 450 kcal po komadu

### Testo

1. Staviti u činiju za mućenje puter, šećer, vanilin šećer i jaja i mikserom sve penasto umutiti. Zatim ovoj masi dodati rum i vrlo malo soli. Izmešati brašno i šećer u prahu i dodati masi od putera i jaja.

2. Očistiti višnje i staviti ih u cediljku da se malo ocede. Sada zagrijati rernu na 180 stepeni. Podmazati kalup za pečenje (ø 28 cm). Testu dodati mleveni

badem i čokoladu za kuvanje. Usuti u kalup i poravnati. Poređati odozgo višnje, koje će blago utonuti u testo.

3. Staviti kolač na srednju rešetku u rerni i peći ga oko 45 minuta. Pečeni kolač izvaditi iz rerne i ostaviti da se malo prohladi. Zatim pažljivo nožem odvojiti ivice od pleha u kome se kolač pekao. Nakon toga izvaditi kolač i staviti ga na kuhinjsku rešetku da se potpuno ohladi.

### Garniranje

Čvrsto umutiti slatku pavlaku, dodajući joj malo po malo vanilin šećer. Pavlakom napuniti platnenu kesu koja ima dodatak za ukrašavanje torti i time bogato ukasiti ivicu gornje površine kolača. Sredinu kolača ukasiti prethodno isečenim ljuspicama čokolade. Kolač bogato posuti šećerom u prahu. Ukoliko kolač pre serviranja ostavite da stoji još oko četiri sata, biće mnogo ukusniji.





Kremasto i meko kao duša

Veličanstveno parče

**Za biskvit:**

- 3 jajeta
- 90 g šećera
- 100 g brašna
- 1/2 kesice vanilin šećera
- kašičica praška za pecivo

**Za krem i garniranje:**

- 200 g mladog sira
- belance
- 3 kesice kapučina u prahu
- 100 g šećera
- 2 kesice želatina
- 50 g čokoladnih ljuspica
- 400 ml pavlake
- kašika džema od malina
- 400 g malina
- 50 g belog čokoladnog preliva i malo kakao praha

## Torta sa malinama

Priprema oko 45 minuta. Oko 310 kcal po komadu



**1** Zagrejati remu na 180 stepeni. Od jaja, šećera, vanilin šećera, brašna i praška za pecivo zamesiti biskvit testo. Ovu masu peći u kalupu (ø 26 cm) oko 20 minuta. Zatim je izručiti i ohladiti. Penasto umutiti mladi sir sa žumancima. Izmešati kapučino, 150 ml vode i šećer, pa dodati kremu.



**2** Potopiti želatinu u vodu i rastvoriti ga, pa zajedno sa ljuspicama čokolade dodati kremu od sira. Ostaviti sve da se hladi oko 20 minuta. Čvrsto ulupati pavlaku i dodati je masi. Oko biskvita staviti prsten kalupa za tortu. Premazati džemom i posuti sa 300 g malina.



**3** Krem posuti preko voća i poravnati. Hladiti tortu oko 2 sata. Pažljivo skinuti prsten sa pleha. Preostalim malinama ukrašiti tortu. Naseći krupne ljuspice od belog preliva i posuti odozgo. Zatim tortu posuti šećerom u prahu i kakao prahom i do serviranja je držati na hladnom.



# Za posebne prilike Čokoladni izazov



Potrebno je za oko 12 komada

**Za koru:**

- 100 g čokolade za kuvanje
- 100 g putera
- 50 g šećera
- 3 jajeta
- 200 g brašna
- 1/2 kesice praška za pecivo
- 50 ml mleka

**Za fil i garniranje:**

- 19 kupljenih kugli od čokolade i oraha
- 500 ml slatke pavlake
- kesica učvršćivača za slag
- 50 g čokoladnog preliva

## Torta sa orasima i čokoladom

Priprema oko 45 minuta. Pečenje oko 35 minuta. Oko 470 kcal po komadu

**Kora**

1. Izdrobiti čokoladu i otopiti je na pari, a zatim je ohladiti. Penasto umutiti puter sa šećerom. Jedno za drugim dodavati jaja. Zatim dodati i tečnu čokoladu.

2. Zagrejati rermu na 175 stepeni. Izmešati brašno i prašak za pecivo i sa mlekrom dodati masi od jaja.

3. Podmazati kalup (ø 22 cm) u posuti ga sa malo brašna. Usuti testo, poravnati ga i peći oko 35 minuta. Zatim izvaditi i ostaviti da se ohladi.

**Fil**

1. Iseckati 16 kupljenih čokoladnih kugli. Čvrsto ulupati 400 ml slatke pavlake sa učvršćivačem za slag. zatim u tu masu dodati isečene čokoladne kugle.

2. Donju koru preseći po horizontali na pola. Polovinu pavlake sa konfektom premazati preko prve kore. Gornju koru staviti odozgo i blago je pritisnuti da prione uz donju koru. Premazati površinu preostalom pavlakom.

**Garniranje**

1. Čvrsto ulupati preostalu pavlaku i polovinom premazati tortu svuda unaokolo. Izdrobiti kuverturu i otopiti je na pari. Zatim je usuti u plastičnu kesicu, na kojoj treba odseći jedan vrh i kroz taj otvor na kesici istisnuti čokoladu i ukrasiti tortu.

2. Preostalu pavlaku usuti u špric za ukrašavanje i ukrasiti tortu odozgo. Pažljivo garnirati isečenim čokoladnim kuglama, koje smo prethodno pripremili.





Pomorandža i čokolada

# Predivna kombinacija

Potrebno je za oko 12 komada

**Za biskvit:**

- 4 jajeta • 130 g šećera
- kesica vanilin šećera • kašičica strugane kore pomorandže
- 100 g brašna
- 2 kašičice praška za pecivo
- 50 g gustina • kašika kakaoa
- malo cimeta

**Za fil:**

- 6-7 pomorandži
- paketić kreme za torte
- 400 ml pavlake
- kašičica kore od pomorandže

**Za garniranje:**

- 25 g čokolade za preliv
- 200 ml pavlake

## Torta sa čokoladom i pomorandžama

Priprema oko 45 min. Pečenje oko 35 min. Hlađenje oko 3 sata. Oko 320 kcal po komadu

**Biskvit**

Zagrejati rernu na 170 stepeni. Dno kalupa (ø 26 cm) obložiti pek-papirom. Mikserom penasto mutiti jedan minut jaja sa četiri kašike vrele vode. Izmešati šećer, vanilin šećer i koru pomorandže. Mešajući dodati masi sa jajima, a zatim mutiti još 6 min. Izmešati brašno, prašak za pecivo, gustin, kakao i cimet, pa dodati masi. Usuti masu u kalup i peći je 30-35 minuta.

**Fil**

Oljuštiti koru sa četiri pomorandže, odvojiti kriške i sačuvati sok. Preostalo voće iscediti da dobijete oko 200 ml soka. Krem za tortu pripremiti prema uputstvu na kesici, ali ga mutiti samo sa pavlakom, sokom i korom od pomorandže.

**Garniranje**

Biskvit koru preseći po horizontali dva puta. Trećinom kreme premazati donju koru, staviti odozgo srednju

koru i na nju staviti kriške pomorandže. Premazati polovinom preostalog kreme, pa staviti treću koru i blago je pritisnuti. Tortu premazati odozgo preostalim kremom. Otopiti čokoladu i njome ukasiti tortu. Čvrsto ulupati pavlaku, pa i njome ukasiti tortu. Pre serviranja je ostaviti da se hladi bar tri sata. Možete je po ukusu ukasiti još pomorandžama i listićima kokosovog oraha.



# Osvežavajuća poslastica

## Neobični desert



Potrebno je za oko 12 komada

#### Za palačinke:

- 50 g brašna • 30 g kakaoa
- 4 jajeta • 400 ml mleka
- 60 g šećera • 50 g putera

#### Za krem i garniranje:

- 450 ml soka od pomorandže
- 150 g šećera • vanilin šećer
- 2 kašičice rendane limunove kore
- kašičica rendane kore pomorandže
- 2 kesice pudinga od vanile
- 50 ml soka od limuna
- 650 ml pavlake
- kriške pomorandže

### Palačinka torta

Priprema oko 60 minuta. Mirovanje oko 20 minuta. Oko 360 kcal po komadu

#### Palačinke

1. Usuti brašno i kakao u činiju. Odvojiti belanca od žumanaca. Žumanca umutiti sa mlekom, a zatim dodati mešavinu sa brašnom. Ostaviti testo da miruje oko 20 minuta.
2. Čvrsto ulupati belanca i postepeno dodavati šećer, pa taj ulupani sneg dodati već pripremljenom testu.
3. U drugoj posudi (ø 24 cm), na puteru, ispržiti jednu za drugom 4 palačinke. Ostaviti da se hlade.

#### Krem

1. Prokuvati 400 ml soka od pomorandže sa šećerom i korom od limuna i pomorandže. Zamesiti glatku masu od pudinga u prahu sa preostalim sokom od limuna i pomorandže. Mešajući sastaviti sa prokuvanim sokom i pustiti da sve zajedno prokuva.
2. Skinuti pudging sa šporeta i dobro ga ohladiti. Može da se dodati još malo šećera, ukoliko volite slađe. Čvrsto ulupati 400 ml slatke pavlake i pažljivo dodati kremu.

#### Garniranje

1. Staviti palačinku na tanjir za tortu, pa je premazati trećinom krema. Odozgo staviti drugu, premazati je polovinom preostalog krema, zatim treću i utrošiti krem. Četvrta se stavlja odozgo kao „poklopac“.
2. Čvrsto ulupati 250 ml slatke pavlake sa vanilin šećerom. Ovu masu naneti špricom za tortu. Tortu možete garnirati kriškama pomorandže, višnjama i rolnicama od čokolade.





## Lepota u belom Čarobni slatkiš

Za oko 12 komada

**Za biskvit:**

- 6 jaja
- 180 g šećera
- 120 g brašna
- kesica vanilin šećera
- 80 g gustina

**Za krem i garniranje:**

- pola kesice želatina
- 300 g bele čokolade
- 4 cl likera od pomorandže
- 600 ml pavlake
- 150 g kandiranih pomorandži
- 3 kašike kakao praha
- 100 g bele rendane čokolade
- 2 kandirane kriške pomorandže

### Bela torta od čokolade

Priprema oko 60 min. Pečenje oko 30 min. Hlađenje oko 3 sata. Oko 540 kcal po komadu

#### Biskvit

Zagrejati rernu na 175 stepeni. Obložiti dno pleha (ø 26 cm) peki-papirom. Penasto umutiti žumanca sa šećerom i vanilin šećerom. Čvrsto ulupati sneg od belanaca i dodati ih žumancima. Izmešati brašno i gustin i polagano sipati preko ulupanih jaja. Zatim celu smesu dobro izmešati, pa je sipati u kalup i peći 30 minuta. Ostaviti da se hladi. Tek kada se biskvit ohladi, izvaditi iz pleha.

#### Krem

1. Rastopiti želatin. Izdrobiti 300 g čokolade i otopiti na pari. Dodati liker od pomorandže. Rastopljeni želatin dodati čokoladi.  
2. Čvrsto ulupati pavlaku i dodati je čokoladi. Ohladiti, iseckati kandirane pomorandže. Ako čokoladna masa počne da se steže, promešati je. Podeliti krem na pola, pa jednu polovinu opet na pola i jednom delu dodati 2 kašike kakaoa, a drugim delovima komade pomorandže.

#### Garniranje

1. Preseći koru dva puta vodoravno. Preko donje kore premazati taman krem od čokolade, a odozgo staviti drugi deo kore i premazati je masom od kandiranih pomorandži. Staviti treću koru. Tortu ravnomerno premazati sa 2/3 belog čokoladnog krema. Preostalom kremom je ukasiti i ostaviti da se hladi tri sata.  
2. Ukasiti tortu preostalim kakaom, ljuspicama čokolade i kriškama pomorandže.





## Izazov slatkog carstva Prefinjena poslastica

Za oko 12 komada

Za biskvit:

- 4 jajeta • 150 g šećera
- kesica vanilin šećera
- 100 g brašna
- 100 g gustina
- prašak za pecivo

Za krem i garniranje:

- 5 žumanca
- 6 kašika viskija
- 40 g šećera • 2 kesice nes-kafe
- vanilin šećer
- pola kesice želatina
- 650 ml pavlake
- 250 g krem sira • 2 kašičice kafe koja se lako rastvara
- oko 12 zrna moka kafe

### Torta sa kafom

Priprema oko 50 min. Pečenje oko 25 min. Hlađenje oko 8 sati. Oko 440 kcal po komadu

#### Biskvit

Zagrejati rernu na 175 stepeni. Kalup (ø 26 cm) obložiti peki-papirom. Penasto umutiti jaja, šećer i vanilin šećer. Izmešati brašno, gustin i prašak za pecivo i spojiti sa već umućenom masom od jaja. Ovako pripremljeno testo za biskvit sipati u kalup i peći oko 25 minuta. Pečen biskvit izvaditi iz kalupa i ostaviti da se hladi.

#### Krem

1. Ulupati žumanca na pari sa četiri kašike viskija i šećerom da masa

postane kremasta. Dodati kesicu nes-kafe i ostaviti da se hladi. Razmutiti želatin prema uputstvu na kesici. Zatim čvrsto ulupati pola litra slatke pavlake.

2. Razmućeni želatin u tankom mlazu sipati u masu sa kafom. Zatim dodati mladi sir i pavlaku.

#### Garniranje

1. Zagrijati 100 ml vode i dodati kafu koja se lako rastvara, kesicu vanilin šećera i dve kašike viskija.

2. Biskvit koru raseći horizontalno dva

puta. Oko donje kore staviti prsten pleha za tortu i natopiti je polovinom mešavine sa kafom. Premazati polovinom kreme. Zatim staviti drugu koru. Preostalu mešavinu sa kafom i kremom premazati odozgo. Zatim pokriti trećom korom. Ostaviti da se hladi osam sati.

3. Umutiti 150 ml pavlake sa preostalim vanilin šećerom i čvrsto umutiti. Sa dve trećine premazati tortu, a ostatkom je ukasiti. Garnirati zrnima moka kafe i prahom nes-kafe.





## Meko i lako Slatki snovi

**Za oko 12 komada**

**Za masu od belanaca:**

- 8 belanaca
- sok od pola limuna
- 200 g šećera
- 120 g šećera u prahu
- puna kašika gustina

**Za fil i garniranje:**

- kesica želatina u prahu
- 80 ml jake kafe
- 250 g maskarponea
- 300 g jogurta
- 100 g šećera
- 60 ml ruma
- 500 ml pavlake
- pakovanje keks-štapica
- 2 kašike kakaoa

### Torta od belanaca

**Priprema oko 50 minuta. Sušenje oko 4 sata. Hlađenje oko 3 sata. Oko 420 kcal po komadu**

#### Kora od belanaca

1. Najbolje je odmah obložiti peki-papirom tri pleha. Na papiru obeležiti krugove, na koje se sipa masa od belanaca (26 cm). Od belanaca i soka od limuna mikserom umutiti gust sneg i pri tom postepeno dodavati šećer. Izmešati prah šećer

2. Usuti ovu masu od belanaca u veliku kesu sa špricom za tortu. Na obeležena tri kruga sipati belanca, tako da se dobiju tri kore. Ovako dobijene kore sušiti na 80 stepeni tri

do četiri sata, ali obratiti pažnju da se ravnomerno suše. Zatim ih izvaditi i ostaviti da se dobro ohlade.

#### Moka krem

1 Razmutiti želatin u dosta vode, izgnječiti ga i usuti u vrelu kafu da se rastopi. Ovu smesu ostaviti da se hladi. Izmešati maskarpone sa jogurtom, šećerom i rumom. Usuti kafu u krem, dobijen od maskarponea i jogurta, pa ostaviti na hladno mesto.

2. Čvrsto ulupati pavlaku. Ako krem počne da se steže, dodati mu pavlaku.

#### Garniranje

Jednu koru od belanaca staviti na tanjir za tortu. Nakon toga odozgo ravnomerno premazati sa trećinom kreme. Redati druge kore i svaku premazati ovim kremom. Preostali krem premazati odozgo. Zatim ostaviti tortu oko tri sata u frižideru, da se malo stegne. Torta se može po ukusu ukasiti keks-štapicama i kakaom. Tortu treba servirati čim se ohladi. Nije preporučljivo da stoji duže vremena.





# Čokoladna bomba Ljubav na prvi pogled

Za oko 12 komada

**Za biskvit.**

- 4 jajeta
- 180 g šećera
- 150 g brašna
- 50 g gustina
- 40 g kakao praha
- 60 g putera

**Za fil i garniranje**

- 400 g čokolade za preliv
- 700 ml pavlake
- 75 g margarina
- 2 kašike začina za medenjake
- po 40 ml ruma i espresso kafe
- učvršćivač šlaga
- 50 g čokoladnih ljuspica
- 2 kašike kakaoa

## Čokoladna kupa sa pavlakom

Priprema oko 60 minuta. Hlađenje oko 4 sata. Pečenje oko 35 minuta. Oko 570 kcal po komadu

**Biskvit**

1. Zagrijati rernu na 180 stepeni. Odvojiti žumanca od belanaca. Žumanca sa šećerom mikserom penasto mutiti oko osam minuta. Izmešati brašno, gustin i kakao i dodati ovoj masi. Nakon toga dodati puter. Zatim čvrsto umutiti belanca i takođe ih dodati gornjoj masi.

2. Izručiti masu u peki-papirom obloženi pleh (ø 26 cm) i peći 30–35 minuta. Zatim staviti na rešetku da se ohladi. Biskvit preseći horizontalno

na pola. Okruglu činiju obložiti providnom folijom.

**Fil**

Izdrobiti na krupno čokoladu. Staviti da se kuva 400 ml pavlake i u njoj rastopiti čokoladu. Usuti masu u činiju za mučenje i staviti u frižider da se ohladi. Pri tom povremeno promešati. Kada se krem ohladi, ali se nije sasvim zgusnuo, penasto ga umutiti. Zatim penasto umutiti i margarin, pa ga dodati masi od čokolade, zajedno sa začinima za medenjake.

**Garniranje**

1. Usuti polovinu krema u činiju i poravnati. Koru torte iseći u veličini činije i staviti na krem. Poprskati koru torte sa malo ruma i espresso kafe. Preko poprskane kore staviti preostali krem, a zatim i drugu koru. Hladiti četiri sata.

2. Izručiti tortu na tanjir. Preostalu pavlaku umutiti sa učvršćivačem za šlag. Oblikovati masu na kupi torte u vidu talasa. Ukrasiti ljuspicama čokolade i kakaom.



Zanosna aroma

# Nezaboravan ukus

Za oko 12 komada

Za biskvitnu masu:

- 150 g čokolade za kuvanje
- 6 jaja
- 150 g šećera
- 175 g brašna
- 30 g gustina
- prašak za pecivo

Za fil i garniranje:

- kesica želatina u prahu
- 3 jajeta,
- 2 kesice praška za pecivo
- 75 g šećera
- sok i kora pomorandže
- 250 g jogurta od vanile
- 250 ml zaslađenog soka od kajsije
- 400 ml pavlake
- 200 g džema od kajsije
- 3 kašike ljuspica od čokolade
- 50 g puslica

## Pesak torta sa čokoladnim biskvitom

Priprema oko 60 minuta. Pečenje oko 30 min. Hlađenje 3 1/2 sata. Oko 480 kcal po komadu



**1** Remu zagrijati na 175 stepeni. Otopiti čokoladu. Oko 8 minuta mutiti žumanca, šećer i 6 kašika vode. Dodati čokoladu. Zatim dodati brašno, gustin i prašak za pecivo. Čvrsto umutiti belanca i dodati masi. Usuti u kalup (prečnika 26 cm) obložen peki-papirom i peći oko 30 minuta.



**2** Rastopiti želatin i izgnječiti ga. Penasto umutiti na pari jaja, vanilin šećer, šećer i kora i sok pomorandže, pa dodati jogurt i sok od kajsije. Nakon toga dodati i izgnječeni želatin. Hladiti oko pola sata. Čvrsto umutiti 250 ml pavlake i dodati je kremu, čim krem počne da se steže.



**3** Biskvit koru preseći dva puta i svaku premazati džemom. Oko prve kore staviti prsten i premazati je trećinom kreme. Isto učiniti i sa ostalim korama i preostalim kremom. Hladiti tri sata. Skinuti prsten. Ulupati preostalu pavlaku i ukasiti tortu. Posuti je ljuspicama čokolade i puslicama.





# Veličanstvo na stolu Za sladokusce

Za oko 12 komada

Za koru

• 250 g keksa

• 150 g putera

Za krem i garniranje:

• kesica belog želatina u prahu

• 250 g masnog sira

• 250 g mladog sira

• 75 g meda

• kašičica cimeta

• 200 ml viskija

• 250 g pavlake

• kašika kakao praha

• 70 g čokolade u tablicama

## Medena torta

Priprema oko 35 minuta. Hlađenje oko 2 1/2 sata. Oko 440 kcal po komadu



**1** Staviti keks u plastičnu kesicu i preći preko njega nekoliko puta oklagijom, da bi se usitnio. Dno pleha obložiti peki-papirom. Nakon toga potopiti želatin u dosta hladne vode. Zatim rastopiti puter i zamesiti ga sa izdrobljenim keksom. Na taj način nećete imati mrvica.



**2** Tu mrvičastu masu kašikom ravnomerno naneti na dno pleha. Ostaviti da se hladi oko pola sata. Izmešati obe vrste sira, med, cimet i viski. Na umerenoj temperaturi rastopiti želatin i u tankom mlazu ga dodati masi sa sirom. Poklopiti i ostaviti na hladno mesto.



**3** Čvrsto umutiti pavlaku. Čim masa sa sirom počne da se steže, pažljivo joj dodati pavlaku. Krem premazati preko mrvičaste mase. Poklopiti i ostaviti na hladnom najmanje dva sata. Nakon toga skinuti prsten sa pleha. Tortu ukasiti kakao prahom i obložiti tankim tablama čokolade.



# Miris egzotike Za pun užitak



## Torta sa pomorandžom i čokoladom

Priprema 90 min. Pečenje 10 min. Hlađenje 2 sata. Oko 320 kcal po parčetu

### Potrebno za 12 komada

- 4 jajeta • 150 g šećera
- kesica vanilin šećera
- 125 g brašna • kašika kakaa u prahu • 1/2 kašike praška za pecivo
- kesica želatina
- 6 neoljuštenih pomorandži • sok od jednog limuna
- sok od pomorandže
- 4 žumanca
- 500 ml slatke pavlake
- 2 štangle gorće čokolade
- 8 kandiranih parčića pomorandže

### Priprema

**1** Zagrejati renu na 180 stepeni. Razdvojiti žumance i belance. Žumance mutiti sa 75 g šećera i vanilin šećerom. Belance ulupati. Pomešati brašno, kakao i prašak

za pecivo. Posuti preko krema promešati. Dodati belanc.

**2** Masu za biskvit izručiti na pleh koji je prethodno obložen peki papirom peći u reni 10 minuta. Posle pečenja testo izručiti na krpu posutu šećerom. Skinuti peki papir. Testo za biskvit pokriti mokrom krpom i ohladiti.

**3** Želatin razmekšati u vodi. Oprati i osušiti dve pomorandže. Koru jedne pomorandže fino iseckati, a drugu iseći na veoma tanke štrafte pa ostaviti na stranu. Oljuštiti sve pomorandže. Meso od pomorandže skinuti nožem sa kože i ocediti sok.

**4** Sok od limuna i pomorandže pomešati u posudi od

250 ml. Žumance mešati sa ostatkom šećera. Dodati sok i iseckanu koru. Želatin rastopiti i sipati u masu. Ohladiti.

**5** Sitno iseckati šnite od pomorandže. Čvrsto ulupati 250 ml slatke pavlake i pome-



šati je sa šnitama u želatinsku masu od pomorandže. Premazati je na testo za biskvit. Testo seći na trake širine oko 5

cm. Prvu traku uviti nalik na pužu. Ostale trake staviti na prvu (1), tako da nastane veliki venac. Tortu obaviti dvostruko preklopljenom aluminijskom folijom i ostaviti da se hlade u frižideru oko 2 sata.

**6** Ostatak slatke pavlake ulupati. Jedan deo izme-



šati sa trakama od kore od pomorandže. Tortu premazati

mešavinom slatke pavlake i pomorandže (2).

**7** Izrendati čokoladu što tanje. Ostatak slatke pavlake staviti u špric sa zvezdastim



kalupom i ukrasiti tortu (3). Kandirane šnite pomorandže iseći na pola i njima ukrasiti vrhove slatke pavlake. Posuti struganom čokoladom.



# Šareni zalogaji Ukus kao iz sna

## Torta uvijača od ananasa i čokolade

Priprema 90 min. Pečenje 15 min. Hlađenje 2 1/2 sata. Oko 380 kcal po parčetu

### Potrebno za 16 komada

- 3 jaja • 180 g šećera
- kesica vanilin šećera
- 50 g brašna • 50 g skroba • 2 kašike kakaa
- kašičica praška za pecivo • konzerva ananasa (850 ml)
- 9 listića želatina
- 500 g krem sira
- 250 g kisele pavlake • sok od jednog limuna • 400 ml slatke pavlake • 2-3 kašike kokosovog brašna
- praline sa kokosom („Raffaello“) • nekoliko komadića ananasa

### Priprema

**1** Zagrijati rernu na 200 stepeni. Razdvojiti belance od žumanceta. Ulupati čvrsto belance sa dve kašike

tople vode. Pritom sipati 90 g šećera i vanilin šećer. Dodati žumanca. Brašno, jestivi skrob, kakao i prašak za pecivo pažljivo promešati, dodati u masu od jaja i promešati žicom za mučenje šlaga.



**2** Obložiti pleh peki papirom. Izručiti testo i varjačem pažljivo poravnati. Peći 15 minuta u rerni. Staviti na vlažnu krpu. Skinuti

peki papir i obaviti ivice krpom. Ostaviti testo neko vreme da se ohladi.



**3** Ocediti parčiće ananasa, ali sačuvati sok. Želatin razmekšati u soku. Krem sir pomešati sa kiselom pavlakom, sokom od limuna i preostalim šećerom. Želatin otopiti u maloj šerpi na slaboj vatri. Dodati tri kašike krem sira i sve

pomešati sa preostalim kremom. Ostaviti u frižideru oko 30 minuta. Čim se masa pretvori u želatin, ulupati čvrsto 200 ml šlaga i pažljivo je pomešati sa pripremljenim parčićima ananasa.



**4** Fil od voća rasporediti po testu i iseći ga po dužini na četiri jednako široke trake (1). Jednu

traku staviti na tanjir za tortu u vidu puža. Ostale trake dodati i obaviti ih oko prve trake, tako da nastane veliki venac u obliku puža. (2). Da bi se torta stegla, mora da odstoji dva sata u frižideru.

**5** Preostali šlag ulupati čvrsto i njime premazati tortu. Kokosovo brašno propržiti na tiganju, bez dodavanja masti, sve dok ne dobije zlatno žutu boju. Odmah staviti u tanjir ili malu činiju. Time posuti ivice torte i sredinu (3). Ivce torte ukasiti pralinama od kokosa i svežim krugovima ananasa.



# Za ljubitelje čokolade



Kolač od čokolade i crnog vina



## Čokoladna torta

Priprema 45 min. Pečenje 50 min. Oko 530 kcal po komadu

Potrebno je za 16 komada

Za koru:

- 200 g čokolade
- 175 g seckanih oraha
- 50 g kandirane pomorandže • 2 kašičice praška za pecivo • 7 jaja
- 125 g putera • 125 g šećera • kesica arome pomorandže • 5 cl likera od pomorandže

Za fil:

- kesica želatina
- 200 ml belog vina
- sok i kora pomorandže
- 2 kašike šećera
- 750 ml slatke pavlake

Za garniranje:

- 300 ml šlaga
- kašičica šećera
- 50 g rendane čokolade

2. Istopiti čokoladu na pari i ostaviti da se prohladi. Izmešati orahe, kandiranu pomorandžu i prašak za pecivo.

2. Zagrejati rernu na 175 stepeni. Odvojiti žumance od belanaca. Ulupati čvrst sneg od belanaca. Kremasto umutiti puter sa šećerom i aromom pomorandže, a žumance i liker postepeno dodavati. Spojiti sa čokoladom i smesom od oraha, a potom i sa snegom. Izručiti masu u okrugli pleh (prečnika 26 cm) obložen papirom za pečenje i peći oko 50 minuta. Kada je kora pečena, izvaditi je da se ohladi.

3. Raseći koru uzduž na tri dela jednake debljine. Pripremiti želatinu za fil prema uputstvu na kesici i ostaviti ga



da se prohladi. Vino, sok, koru od pomorandže i šećer kuvati uz neprestano mešanje dok smesa ne postane žitka, a onda dodati slatku pavlaku koja je prethodno čvrsto ulupana.

4. Premazati donju i srednju koru filom, pa preklopiti trećom i ostaviti oko 2 sata na tacni da se ohladi i fil stegne.

5. Za ukrašavanje torte dobro umutiti šlag, pa njime premazati celu tortu, pa je posuti rendanom čokoladom. Tortu treba držati u frižideru i izvaditi je pred služenje.

## Čokoladne kocke sa pomorandžom

Priprema 60 min. Pečenje 20 min. Oko 320 kcal po komadu

Potrebno je za 18 komada

Za koru:

- 5 jaja • 75 g čokolade za kuvanje • 150 g šećera • 5 kašika ruma
- 100 g brašna
- 100g mlevenih lešnika
- 2 kašike praška za pecivo

Za fil:

- 1 1/2 kesice želatina
- 3 cele pomorandže
- limun • 4 žumanca
- 100 g šećera • 4 cl likera od pomorandže
- 500 ml slatke pavlake
- 100 g rendane čokolade za kuvanje

Za garniranje:

- 4 pomorandže

1. Zagrejati rernu na 190 stepeni. Istopiti čokoladu na pari. Kremasto umutiti jaja, šećer i rum, pa dodati prohlađenu čokoladu, a zatim i brašno, lešnike i prašak za pecivo. Izručiti masu u dublji pleh obložen papirom za pečenje i peći 17–20 minuta. Pečenu koru izvrnuti na drugi papir i pažljivo skinuti onaj na kom se kora pekla.

2. Pripremiti želatinu za fil prema uputstvu na kesici. Dobro oprati jednu pomorandžu pod mlazom vruće vode i sastrugati koru, a ostale 3 pomorandže i limun prepoloviti i iscediti. Kremasto umutiti na pari žumance, šećer, liker i pomorandžine korice, pa uliti sok od pomorandže i limuna.



Pustiti masu da se prohladi, a onda spojiti sa pripremljenim želatinom. Gotov krem staviti u frižider da se hladi dok ne postane želatinast. Čvrsto ulupati slatku pavlaku i sjediniti je sa pripremljenim kremom. 3. Premazati koru polovinom fila i posuti rendanom čokoladom, pa naneti i drugu polovinu fila. Izdeliti pomorandžu na kriške, pa ih blago utisnuti u fil. Ostaviti kolač 2 sata u frižideru da se stegne.

## Kolač od čokolade i crnog vina

Priprema 45 min. Pečenje oko 60 min. Oko 320 kcal po komadu

Potrebno je za 18 komada

Za koru:

- 200 g razmekšanog putera • 200 g šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- kašičica cimeta
- 4 jajeta
- 2 kašike ruma
- 2 kašike kakaoa
- 250 g brašna
- 2 kašičice praška za pecivo
- 150 g rendane gorče čokolade
- 50 ml crnog vina

Za garniranje:

- 150 g bele čokolade

1. Penasto umutiti puter, šećer, vanilin šećer i cimet. Dodavati jedno po jedno jaje, muteći sve dok se šećer potpuno ne rastopi, pa uliti i rum.

2. Zagrejati rernu na 175



stepeni. Izmešati kakao, brašno, prašak za pecivo i rendanu čokoladu i tokom mešanja lagano dolivati vino. Testo izliti u podmazan i brašnom posut kalup (dužine 30 cm) i peći oko 60 minuta.

3. Izvaditi kolač iz kalupa i ostaviti da se potpuno ohladi. Rastopiti belu čokoladu na vodenoj pari, pa njome preliti kolač. Pre sečenja pustiti da se glazura sasvim stegne.



Kašikom preliti kolač glazurom od bele čokolade

Čokoladna torta

Čokoladne kocke sa pomorandžom



Meko i izazovno

# Kraljevski zalogaj



Potrebno je za 12 komada

**Za koru:**

- 2 jajeta • 100 g šećera
- malo soli • 100 g brašna
- 4 kašike kakaoa
- kašičica praška za pecivo
- 120 ml jake kafe,
- 8 cl amaretto likera

**Za fil:**

- 600 g kajsija • kašika soka od limuna • kesica želatina
- 250 g maskarponea
- 300 g jogurta
- 2 kesice vanilin šećera
- 100 g prah šećera
- 3 cl amaretta • 300 ml pavlake
- 2 kašike kakaoa • 50 g čokolade

## Tiramisu torta

Priprema oko 45 minuta. Pečenje oko 20 minuta. Hlađenje oko 2 1/2 sata. Oko 380 kcal po komadu

**Kora**

1. Mikserom oko 8 minuta čvrsto mutiti jaja sa šećerom, solju i 2 kašike vrele vode. Zagrijati rernu na 190 stepeni.

2. Izmešati brašno, 20 g kakaoa i prašak za pecivo i dodati jajima. Masu usuti u pleh (ø 24 cm) obložen peki-papirom i peći oko 20 minuta. Zatim izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi.

3. Nakon toga izmešati kafu sa 8 cl amaretto likera i time naprskati još

toplu koru. Sada staviti koru na kuhinjsku rešetku da se potpuno ohladi.

**Fil**

1. Preliti kajsije vrućom vodom i oljuštiti ih. Preseći ih na pola i izvaditi koštice. Zatim ih poprskati limunovim sokom.

2. Nakon toga potopiti želatin. Izmešati maskarpone sa jogurtom, vanilin šećerom, amaretom i šećerom u prahu. Rastopiti želatin na pari i izmešati sa 6 kašika krema. Zatim sve

dodati u ostali krem. Ostaviti u frižideru oko 30 minuta da se stegne.

3. Čvrsto umutiti pavlaku, pa je dodati kremu koji se stegao.

**Garniranje**

Zatvoriti prsten oko pleha i premazati ga sa polovinom krema. Odozgo staviti dve trećine kajsija, a ostali krem premazati odozgo. Poklopiti i ostaviti dva sata da se hladi. Narendati čokoladu. Ukrasiti tortu ljuspicama čokolade, preostalim kajsijama i kakaom.





Potrebno je za oko 12 komada  
Za biskvit:

- 3 jajeta • 90 g šećera
- so • 3 kašike amareta
- 100 g brašna • 30 g kakaoa
- 2 kašike praška za pecivo

Za fil:

- 250 g jagoda • 300 g malina
- pola kesice želatina u prahu
- 250 g maskarponea
- 250 g švapskog sira
- 75 g šećera
- paketić vanilin šećera
- 80 ml amareta
- 400 ml pavlake

Osim toga:

- 4 kašike amareta za natapanje
- nekoliko listića limunove melise

## Tiramisu torta sa voćem i maskarponeom

Priprema oko 50 minuta. Pečenje oko 30 minuta. Hlađenje oko 2 1/2 sata. Oko 370 kcal po komadu



**1** Zagrijati rernu na 175 stepeni. Ulupati žumanca, šećer, so i liker. Potom ulupati i belanca, pa ih spojiti sa brašnom, kakaom i praškom za pecivo. Usuti u kalup (ø 26 cm) i peći oko 30 minuta. Ostaviti da se ohladi, pa preseći na dva dela i natopiti sa 2 kašike likera.



**2** Oko donje kore staviti prsten od pleha za tortu. Oprati maline i jagode i preseći na pola. Potopiti želatin. Izmešati maskarpone, švapski sir, šećer i vanilin šećer. Zagrijati liker i u njemu rastopiti želatin pa ga polako dodati kremu. Ostaviti da se hladi oko 30 minuta.



**3** Umutiti pavlaku i dodati je kremu. Ostaviti nekoliko plodova na stranu, a ostatak dodati kremu. Polovinu staviti na donju koru. Zatim staviti drugu koru i preostali krem, pa odozgo posuti voćem, koje je ostavljeno na stranu. Hladiti dva sata, zatim ukasiti tortu.





U duhu nemačke tradicije

# Voćno i čokoladno

Potrebno je za oko 12 komada

Za testo:

- 200 g brašna • 50 g šećera
- so • 100 g putera • žumance

Za fil i ukrašavanje:

- 100 g džema od višanja
- 2 kašike šećera u prahu
- 125 ml soka od višanja
- pola kesice belog želatina
- 2 kašike gustina
- 3 kesice vanilin šećera
- 750 g višanja (tegla)
- višnje za ukrašavanje i čokolada

Za garniranje:

- 3 kom. kupovnih biskvit kora za tortu (ø 26 cm)

## Torta od višanja sa ljuspicama od čokolade

Priprema oko 60 minuta. Pečenje oko 25 minuta. Hlađenje oko 2 sata. Oko 550 kcal po komadu

Testo

1. Zagrejati rernu na 180 stepeni. Zamesiti testo od brašna, šećera, malo soli, putera i žumanceta. Podmazati plich (ø 26 cm) i staviti u njega testo. Ubosti testo viljuškom na nekoliko mesta, a zatim ga peći oko 25 minuta. Ostaviti neko vreme da se ohladi.

2. Ovo testo premazati džemom, pa odozgo staviti prvu koru. Izmešati

šećer u prahu sa sokom od višanja i time natopiti sve biskvitne kore.

Fil

1. Razmutiti želatin. Višnje ocediti i sačuvati oko pola litra soka. Izmešati gustin, šećer i 4 kašike soka. Preostali sok prokuvati, dodati mu gustin i kuvati oko minut. Skuvanu masu sa gustinom ohladiti, pa dodati i višnje.

2. Čvrsto ulupati pavlaku i u nju dodati razmućeni želatin i vanilin šećer.

3. Pripremljenim filom od višanja premazati donju koru, a zatim je preliti četvrtinom ulupane pavlake. Staviti drugu koru i premazati je trećinom preostale pavlake. Staviti i treću koru. Premazati ivice torte pavlakom, pritom ostaviti samo šest kašika za ružice. Ukasiti ružicama od pavlake, višnjama i ljuspicama čokolade. Ostaviti da se hladi oko dva sata.



# Nezaboravno iskustvo

## Crno-beli svet



Potrebno je za oko 12 komada

#### Za testo:

- 150 g brašna • 50 g šećera
- 100 g putera • žumance

#### Za biskvit:

- 3 jajeta • 100 g šećera • 100 g brašna • 3 kašike amareta • 20 g kakao • kašičica praška za pecivo

#### Za krem sa makom:

- 300 ml mleka • pola kesice želatina • 2 kesice vanilin šećera • kašika rendane kore od limuna • 500 ml pavlake

#### Osim toga:

- 150 g džema od ribizli
- 100 g ljuspice čokolade

## Torta od maka sa amareto biskvitom

Priprema oko 70 minuta. Hlađenje oko 2 1/2 sata. Pečenje oko 45 minuta. oko 490 kcal po komadu

1. Zamesiti testo, uviti ga u foliju i ostaviti na hladnom 30 minuta. Rernu zagrejati na 180 stepeni.
2. Za biskvit mutiti jaja, šećer i amareto oko 8 minuta. Izmešati brašno, kakao i prašak za pecivo i dodati ovoj masi. Masu usuti u kalup (ø 26 cm) obložen peki-papirom i peći oko 25 minuta. Zatim ostaviti da se hladi.
3. Razviti testo i staviti ga u kalup (prečnika 26 cm) obložen paki papirom. Peći oko 20 minuta na 180 stepeni dok ne dobije lepu zlatastu boju. Izvaditi iz kalupa i ohladiti.
4. Razmutiti želatin prema uputstvu na kesici. Mleko kuvati sa mlevenim makom, vanilin šećerom i limunovom korom oko 3–4 minuta. Skinuti sa šporeta. Razmućeni želatin dodati u masu sa makom i sve dobro izmešati. Čvrsto umutiti pavlaku i dodati je ovoj masi čim ona počne da se steže. Donju umešenu koru premazati džemom.
5. Biskvit preseći na pola. Prvu koru staviti na koru umešenog testa i premazati polovinom prethodno pripremljenog krema. Zatim staviti drugu koru i premazati je preostalim kremom. Ostaviti tortu u frižideru da se hladi oko dva sata da se dobro ohladi. Pre serviranja ukasiti je ljuspicama čokolade.



# Tu sunce zaista izlazi Kakva milina!



Potrebno je za 16 komada

**Za koru:**

- 5 jaja • 150 g šećera
- kesica vanilin šećera
- prstohvat soli • 180 g brašna
- kašičica praška za pecivo

**Za fil:**

- 1 2/3 kesice bezbojnog želatina
- 3-4 pomorandže
- 500 g jogurta od vanile
- kašika pomorandžinog likera (npr. „Cointreau“)
- 100 g šećera • 400 ml šlaga
- kesica vanilin šećera
- 100 g čokolade za kuvanje

**Za garniranje:**

- 400ml šlaga • 2 kesice šlag-fiksa
- 100 g seckanih badema
- 100 g rendane čokolade
- pomorandža

## Torta od pomorandže i čokolade sa filom od jogurta

Priprema oko 60 minuta. Pečenje oko 25-30 minuta. Hlađenje oko 4 1/2 sata. Oko 400 kcal po komadu

**Kora**

1. Odvojiti žumance od belanaca. Žumance, penasto umutiti sa dve kašike vode, a onda im dodati 70 g šećera, vanilin šećer i so. Sve umutiti u gust krem. Sa preostalim šećerom umutiti belance u čvrst šne. Spojiti 1/3 snega od belanaca sa kremom od žumanaca, dodati brašno i prašak za pecivo, a na kraju ostatak belanaca.

2. Zagrejati rernu na 175 stepeni. Obložiti peki-papirom dno okruglog pleha (ø 26 cm), sipati testo, izravnati i peći oko 25-30 minuta. Izvaditi iz rerne i ostaviti da se ohladi.

**Fil**

1. Pripremiti želatin prema uputstvu na kesici. Pomorandže oljuštiti, izdelti na kriške i izvaditi meso ploda iz opni. Jogurt, liker, šećer i vanilin šećer izmešati varjačem, pa spojiti sa prohladenim želatinom i ostaviti da se sve zajedno hladi oko pola sata.

2. Čim masa od jogurta i želatina počne da se zgušnjava, spojiti je sa prethodno čvrstulo ulupanim šlagom, pa polovini te mase dodati komadiće pomorandže. Čokoladu isitniti, rastopiti na pari i spojiti sa drugom polovinom fila.

**Garniranje**

1. Koru pomorandže raseći uzduž na tri dela jednake debljine. Donju koru premazati filom sa pomorandžama, pa prekriti srednjom korom. Na nju onda naneti čokoladni fil i završiti gornjom korom. Tortu ostaviti u frižideru oko 4 sata da se dobro stegne.

2. Čvrsto ulupati 400 ml šlaga, dodati šlag-fiks, pa celu tortu premazati sa 3/4 te mase. Preostalu 1/3 šlaga usuti u špric za dekorisanje, pa po rubu torte napraviti rozetice. Ukasiti tortu bademima, rendanom čokoladom i kriškama pomorandže.





# Tračak svetlosti uz popodnevnu kaficu

## Slatka Italijanka

Potrebno je za 12 komada

**Za koru:**

- 75 g moka-čokolade
- 3 jajeta • so
- 3 kašike amareta (liker od badema) • 90 g šećera
- 120 g brašna
- 2 kašičice praška za pecivo

**Za natapanje:**

- 150 ml kafe • 125 ml amareta

**Za fil:**

- kesica želatina u prahu
- 250 g neslanog sremškog sira
- 250 g jogurta od vanile
- 50 g šećera • 75 g piškota
- 2 kesice vanilin šećera
- 5 cl amareta • 400 ml šlaga

**Za garniranje:**

- 20 g moka-pralina
- 20 g keksica (npr. „amarettini“)

## Čokoladna moka-torta sa amaretom

Priprema oko 50 min. Pečenje oko 25–30 min. Hlađenje oko 2 sata. Oko 390 kcal po komadu

**Kora**

1. Čokoladu isitniti, rastopiti na pari, pa ostaviti da se prohladi.

2. Zagrejati rernu na 175 stepeni. Odvojiti žumanca od belanaca. Penasto umutiti žumanca, šećer i amareto, a zatim dodati prohladnu čokoladu. Belanca sa prstohvatom soli umutiti u čvrst šne, a potom sjediniti sa čokoladnim kremom. Izmešati brašno i prašak za pecivo, pa spojiti sa masom od jaja i čokolade. Testo izručiti u okrugli pleh (ø 26 cm), prethodno obložen peki-papirom. Koru peći

25–30 minuta, a zatim je izručiti iz pleha.

3. Kafu i amareto izmešati u činiji, pa većim delom smese natopiti još toplu koru, zatim je ostaviti da se hladi.

**Fil**

1. Želatin pripremiti prema uputstvu na kesici. U činiji, žicom za šne izmešati sir, jogurt, šećer, vanilin šećer i amareto, pa u to dodati prohladnu želatinu, te ostaviti da se sasvim ohladi.

2. Čvrsto ulupati šlag, pa ga spojiti sa masom od želatina čim ova

počne da se steže i umutiti žicom za šne da se homogenizuje.

**Garniranje**

1. Staviti koru u okruglu modlu za tortu, pa je premazati polovinom fila. Prepoloviti piškote, a onda ih na kratko umočiti u ostatak kafe i amareta, pa poredati preko nanesenog fila i prekriti ostatkom piškota. Ostaviti tortu najmanje dva sata u frižideru da se sasvim ohladi i stegne.

2. Sa ohlađene torte ukloniti modlu, a zatim je ukasiti moka-pralinama i „amarettini“ keksićima.



Iz snova

# Fini sufle od čokolade



Potrebno je za 4 osobe

**Za sufle:**

- 60 g putera • 20 g seckanog badema • 75 g čokolade za kuvanje • 40 g šećera u prahu, cimet • 3 žumanca • 3 belanca • 75 g mlevenog badema

**Za sos:**

- 500 g višanja marela (tegla), • 500 g šećera • šipka vanile • 2 kašičice gustina • 2 cl soka od višanja

**Za garniranje:**

- 3 kašičice šećera u prahu, • 20 g rendane čokolade

## Neodoljivo meka poslastica

Priprema oko 50 min. Oko 640 kcal po parčetu



**1** Najpre podmazati četiri modle sa kašikom putera i posuti ih seckanim bademima. Zatim izlomiti čokoladu na manje komade i otopiti je na pari. Nakon toga preostali puter mikserom čvrsto umutiti. Za vreme mučenja postepeno mu dodavati šećer u prahu i cimet.



**2** Zatim, jedno za drugim dodati žumanca. Otopljenu čokoladu za kuvanje i mlevene bademe dodati masi od putera i jaja i još jednom sve dobro promešati. Nakon toga čvrsto umutiti i belanca i pažljivo ih dodati masi. U međuvremenu zagrejati rernu na 175 stepeni.



**3** Usuti masu u pripremljene modle. Peći kolač oko 20 minuta. Ocediti višnje i sačuvati sok. Staviti u lonac voće i po 75 ml soka, vode i šećera. Šipku vanile preseći uzduž na pola, izvaditi srž i zajedno sa šipkom vanile dodati višnjama i staviti sve da se malo prokuva.



## Espresso-krem sa breskvama

Priprema oko 30 minuta. Oko 830 kcal po osobi

Potrebno je za 4 osobe

- 8 žumanaca
- 8 kašika šećera
- 300 ml hladne espresso kafe
- 500 ml pavlake
- 4 polutke breskve (konzerva)
- 60 g badema
- listići nane za garniranje

1. U metalnoj činiji penasto umutiti žumanca i šest kašika šećera. Staviti činiu na paru i polako doliti espresso kafu. Mutite mikserom sve dok ne dobijete vazdušasti krem.
2. Zatim skloniti činiu sa pare i staviti je u hladnu vodu. Masu rashladiti uz neprestano mešanje. Čvrsto umutiti pavlaku, pa joj dodati dve kašike šećera.
3. Sipati krem u posude za desert. Polutke bresaka iseći na tanje kriške i dekorativno ih poredati po espresso kremu. Badem iseći na štapiće i propržiti ih u jednoj posudi bez dodavanja masnoće, sve dok ne dobiju lepu zlatnožutu boju, pa ih posuti po kremu. Odozgo staviti i po koji listić nane.



## Puding od čokolade i kafe

Priprema oko 40 min. Oko 260 kcal po osobi

Potrebno je za 4 osobe

- 125 ml mleka
- 125 ml pavlake
- malo soli
- 100 g čokolade za kuvanje
- 125 ml kuvane kafe
- kašika šećera
- malo cimeta u prahu
- 2 kašike gustina

1. Staviti u jednu posudu mleko, pavlaku i so i pustiti da provri. Izdrobiti čokoladu i otopiti je u ovoj tečnosti.
2. Izmešati kafu sa šećerom, cimetom i gustinom. Mešajući sve usuti u još vrelo mleko sa čokoladom.
3. Isprati hladnom vodom četiri modlice, usuti u njih pripremljeni puding i ostaviti ga da se ohladi. Puding staviti u frižider kako bi se ohladio.
4. Nakon toga umočiti svaki kalup nakratko u vruću vodu. Zatim puding pažljivo nožem odvojiti od zidova modlica pa ih zatim izručiti na četiri tanjira. Uz ovu poslasticu od pudinga se, po sopstvenom izboru, može poslužiti hladan sos od vanile.



## Moka-krem sa breskvama

Priprema 30 min. Hlađenje 20 min. Oko 500 kcal po osobi

Potrebno je za 4 osobe

- 125 ml mleka
- 200 ml hladne, jake kafe
- 35 g vanilin šećera
- 40 g šećera
- 6 žumanaca
- pola kesice želatina
- 12 bresaka (konzerva)
- listići bele čokolade
- listići limunove melise

1. U metalnoj činiji izmešati mleko sa kafom, vanilin šećerom, šećerom i žumancima. Staviti sve na paru i penasto umutiti.
2. Potopiti želatin u mlaku vodu. Izgnječiti ga i dodati toplom kremu. Podmazati četiri modlice i usuti u njih pripremljeni krem. Ostaviti da stoji u frižideru oko 20 minuta.
3. Prepoloviti breskve i ocediti ih. Od toga 12 komada izmiksati kao pire, a ostale iseći na kriške.
4. U svaku od četiri ravne koktel posudice usuti malo pirea od bresaka. Modlice uranjati u toplu vodu i izručiti desert na pire. Garnirati kriškama voća, listićima čokolade, melisom i eventualno ribizlama.



## Krem od čokolade sa bananama

Priprema 35 min. Hlađenje 20 min. Oko 570 kcal po osobi

Potrebno je za 4 osobe

- 100 g moka čokolade
- pola kesice belog želatina
- 75 g šećera u prahu
- malo soli
- malo cimeta
- 125 ml jake kafe
- 250 ml pavlake
- 2 banane
- kašika soka od limuna
- zrna kafe od čokolade i cimet u prahu za garniranje

1. Izlomiti čokoladu na komade i otopiti je na pari. Nakon toga potopiti želatin u vodu. Penasto umutiti žumanca, šećer u prahu, so i cimet.
2. Izgnječiti želatin i rastvoriti ga u vrućoj kafi. Dodati prethodno pripremljenoj masi od žumanaca. Ostaviti da se hladi oko 20 minuta. Posle toga čvrsto umutiti 200 ml pavlake i dodati masi.
3. Oljuštiti banane i iseći ih na kolutove. Na nekoliko od njih nakapati sok od limuna i ostaviti ih za garniranje. Ostale kolutove banane raspodeliti na četiri desertne čaše i odozgo sipati krem od čokolade. Ulupati 50 ml pavlake, usuti je u špric i ukasiti krem ružicama i kolutovima banane, zrnima kafe od čokolade i cimetom.



**4** Umutiti gustin sa malo vode i napraviti glatku masu. Sada tu masu dodati soku od višanja uz neprestano mešanje. Zatim izbaciti šipku vanile. Posle toga pažljivo izručiti sufle na tanjire. Servirati sa sosom. Zatim posuti šećerom u prahu i sitno, ili krupno rendanom čokoladom.



## Kolač od mandarine

Priprema 40 min. Pečenje 30 min. Oko 330 kcal po komadu

### Potrebno je za 12 porcija

- 100 g čokolade
- 75 g dvopeka
- 100 g putera
- 115 g šećera
- kesica vanilin šećera
- prstohvat soli
- 3 jaja
- 100 g mlevenog badema
- 1/2 kašičice praška za pecivo
- konzerva pomorandži (850 ml)
- teglja trešanja (720 ml)
- 3 kašike likera od pomorandže
- pakovanje krem fiksa za tortu
- 3 kašika džema od kajsija
- 50 g pečenog sitno seckanog badema

### Priprema

**1** Rernu prvo zagrijati na 175 stepeni. Podmazati pleh prečnika 24 cm. Čokoladu otopiti na pari. Dvopek staviti u kesu i izmrviti ga oklagijom.

**2** Puter penasto mutiti sa vanilin šećerom i solju,

sve dok se šećer ne istopi. Dodati čokoladu. Dodavati jedno po jedno jaje. Pomešati mrvicu dvopeka sa mlevenim bademom i praškom za pecivo i dodati u testo. Izručiti testo u pleh i peći 25-30 minuta. Izvaditi i ohladiti.

**3** Mandarine ocediti i sačuvati sok koji su pustile. Trešnje takođe ostaviti da puste sok. Staviti ispečeno testo na poslužavnik i namestiti kalup oko kolača. Ukrasiti voćem.

**4** Liker, 250 ml soka, ostatak šećera i krem fiks za tortu pomešati i pustiti da provri. Preliti masu preko voća i ostaviti da se hladi dok se ne stegne. Skloniti kalup za tortu. Džem prokuvati sa dve kašike vode. Ovim premazati ivicu kolača i ukrasiti je prepečenim sitno seckanim bademom.



## Kolač „La Habana”

Priprema 40 min. Pečenje 30 min. Oko 340 kcal po komadu

### Potrebno je za 12 porcija

- 75 g putera
- 100 g šećera
- kesica vanilin šećera
- prstohvat soli
- 4 jajeta
- 150 g brašna
- kesica šećera u prahu
- 1 kašika kakaa
- 4 kašike ruma
- 14 kockica „Ritter” čokolade
- 200 g čokolade za kuvanje
- 40 kokosovog brašna

### Priprema

**1** Rernu prvo zagrijati na 180 stepeni. Podmazati pleh prečnika 24 cm. Puter umutiti. Dodati šećer, vanilin šećer i soli. Mešati dok se šećer ne istopi.

**2** Dodavati jedno po jedno jaje u smesu od putera i šećera. Pomešati brašno, prašak za pecivo i kakao. Sve ovo sipati u puter i mešati kašikom. U ovu smesu dodati rum.

**3** Testo sipati u pleh i poravnati ga varjačom. Iseci šest kockica čokolade od ruma i sipati u masu. Peći kolač 25-30 minuta. Izvaditi i ostaviti da se hladi. Potom izvaditi iz pleha i hladiti.

**4** Čokoladu za fil iseckati i pustiti da se otopi na pari. Širokim nožem namazati fil. Ivice kolača ukrasiti kokosovim brašnom. Preostalu iseckanu čokoladu dijagonalno prepoloviti i staviti na još mekan fil. Ostaviti da se suši.







## Frankfurtski venac

Priprema 50 min. Pečenje 60 min. Oko 460 kcal po komadu

### Potrebno je za

#### 16 parčica

- 450 g putera
- 350 g šećera
- 2 kesice vanilin šećera
- 1/4 kašičice soli
- 6 jaja • kašika ruma
- 2 kašičice soka od limuna
- kašičica strugane kore od limuna
- 150 g brašna
- 3 kašičice praška za pecivo • 150 g skroba
- kašika kakao
- 80 g marmelade
- 150 g listića od badema
- 50 g tankih parčica čokolade • 1/2 kivija
- 1/2 mandarine

### Priprema

**1** Rernu zagrijati na 175 stepeni. Podmazati pleh u obliku venca (ø 26 cm). Ulupati penasto 200 g putera sa 200 g šećera, kesicom vanilin šećera, solju, 3 jaja, rumom, sokom od limuna i izrendanom korom od limuna. Pomešati brašno sa praškom za pecivo i jestivim skrobom. Ovu mešavinu postepeno sipati u

masu. Testo sipati u pleh. Peći 50-60 minuta na donjoj rešetki. Kada se testo izvadi iz rerne ostaviti ga da se potpuno ohladi na rešetki za kolače, a ne na radnoj ploči.

**2** Kolač preseći tri puta vodoravno. Izlupati penasto 250 g putera sa 150 šećera i kesicom vanilin šećera. U ulupan puter postepeno dodavati preostala jaja. Polovinu fila pomešati sa kakao prahom.

**3** Koru namazati marmeladom, a potom sa tri četvrtine tamnog fila. Ponovo postaviti venac i namazati ga prethodno pripremljenim svetlim filom.

**4** Ispeći listiće od badema i ukasiti ceo venac. U preostali fil staviti rozete i ukasiti čokoladnim parčicama. Voće oljuštiti, prepоловити, iseći na polovine i ukasiti venac što bogatije.



## Torta od ananasa

Priprema 70 min. Pečenje 50 min. Oko 400 kcal po kom.

### Potrebno je za

#### 16 parčica

- 190 g putera • 300 g brašna • 140 g šećera
- 3 kesice vanilin šećera
- 60 g gustina • 2 kašičice praška za pecivo
- 20 g kakao praha • 6 jaja
- 40 g tamne čokolade
- 2 kašike džema od kajsija
- konzerva ananasa
- 550 ml pavlake • 100 g karamel mrvica • ružice i listići od marcipana

### Priprema

**1** Zagrijati rernu na 180 stepeni. Podmazati kalup (ø 26 cm). Zamesiti 100 g putera, 150 g brašna, 40 g šećera i vanilin šećera. Ohladiti. Razvući ga i staviti u kalup. Peći 15 minuta.

**2** Žumanca umutiti sa 75 g šećera. Ulupati belanca i dodati ih. Dodati 150 g braš-

na, 30 g gustina, prašak za pecivo i kakao. Dodati puter. Izmešati. Usuti masu u podmazan pleh. Peći 35 minuta. Dva puta ga preseći.

**3** Rastopiti čokoladu, premazati je preko prve kore. Premazati džemom i prekriti korom.

**4** Ocediti ananas i sačuvati sok. Iseći ga na kockice. Izmešati 30 g gustina sa 2 kašike soka. Sok prokuvati sa 25 g šećera i gustinom. Dodati ananas. Ulupati pavlaku sa dve kesice vanilin šećera. Polovinu dodati masi sa voćem. Na donji biskvit staviti polovinu krema. Staviti drugi biskvit i premazati preostalim kremom. Staviti treću koru. Tortu premazati pavlakom.



**Topi se u ustima**

# Za specijalne prilike



Potrebno je za 4 osobe

**Za parfe:**

- 100 g bele čokolade za kuvanje
- 300 ml šlaga
- 3 žumanca
- 30 g šećera u prahu
- pola kašičice cimeta
- 4 cl višnjevače

**Za preliv od višanja:**

- 500 g smrznutih višanja
- 100 g šećera
- 100 ml crnog vina
- šipka cimeta
- 2 zvezdasta anisa
- 2 pune kašičice gustina

**Za garniranje:**

- 50 g bele čokolade za kuvanje

## Parfe od bele čokolade sa prelivom od višanja

Priprema oko 60 min. Zamrzavanje oko 8 sati. Oko 700 kcal po osobi

**Parfe**

1. Belu čokoladu iseckati i rastopiti na pari. Šlag čvrsto ulupati. Žicom umutiti žumanca, šećer u prahu, cimet i višnjevaču.

2. Spojiti masu od višnjevače i rastopljenu belu čokoladu, pa ostaviti da se ohladi. Čvrsto ulupati šlag, a zatim ga izmešati sa dobro ohlađenim kremom. Masu za parfe izručiti u 4 prethodno navlažene činijice i ostaviti najmanje 8 sati u zamrzivaču.

**Sos od višanja**

1. Višnje, cimet, crno vino, šećer i anis ukuvati u šerpici. Umutiti

gustin sa dve kašike hladne vode, tako da se dobije glatka masa, pa uliti u ključalu smesu i pustiti da sve zajedno još jednom proključa. Skinuti, potom, šerpicu sa šporeta, pa je staviti u plitku posudu sa ledenom vodom i mešati dok se sos ne ohladi.

**Garniranje**

1. Belu čokoladu sastrugati pomoću ljuštilice, tako da se dobiju tanani listići. Modlice sa smrznutim parfem umočiti u posudu s vrelom vodom, pa odmah izručiti sadržaj na tanjiriće. Parfe prekriti sosom od

višanja i posuti struganim rolnicama od bele čokolade.

### Savet

Ako pri ruci nemate smrznute višnje, možete se poslužiti onima iz konzerve. U tom slučaju se količina šećera i vina mora prepoloviti: potrebno je svega 50 g šećera i 50 ml vina. Višnje dobro ocediti, pa njihov sok prokuvati sa šećerom, vinom i začinima, a zatim dodati 2 kašike gustina. Potom, vratiti višnje u sos i preliv je gotov.





# Fini krem ispod čokoladnog omotača **Okruglo carstvo**

Potrebno za 12 komada

**Za koru:**

- 200 g piškota
- 150 g tečnog butera

**Za krem:**

- kesica želatina u prahu
- 50 g piškota
- 4 jajeta
- 125 g šećera u prahu
- 125 ml ruma
- 2 kesice vanilin šećera
- 100 g seckane čokolade
- 100 g suvog grožđa

mariniranog u rumu

• 500 ml slatke pavlake

**Za garniranje:**

- 250 ml slatke pavlake
- 100 g čokoladnog preliva
- 30 g likera od badema

## **Rum-bomba sa piškotama**

Priprema oko 60 min. Hlađenje oko 3 sata. Oko 570 kcal po komadu

**Kora**

Staviti piškote u kesicu za zamrzivač. Kesicu zatvoriti, a keks izdrobiti oklagijom. Izdrobljeni keks usuti u jednu činiju i zamesiti sa puterom. Rasporediti masu po dnu pleha (ø 22 cm) koji je obložen papirom za pečenje, čvrsto pritisnuti i ostaviti da se ohladi.

**Krem**

1. Rastopiti želatin prema uputstvu sa kesice. Piškote iseći na štanglice. Jaja, šećer u prahu, rum i vanilin šećer penasto umutiti na pari. Umešati želatin. Skinuti sa šporeta i ohladiti mešanjem.

2. Čim krem počne da se steže, dodati mu čokoladu, suvo grožđe koje je bilo u rumu i štangle od piškota. Čvrsto ulupati slatku pavlaku i dodati je toj masi.

**Garniranje**

1. Krem usuti u ovalnu činiju (ø 22 cm), obloženu providnom folijom, poravnati i ostaviti da se hladi oko 3 sata.

2. Rum-bombu pažljivo izručiti na testo od piškota. Skinuti foliju. Za ukrašavanje čvrsto ulupati slatku pavlaku. Kolač posuti krupno rendanom čokoladom. Tortu okolo premazati čvrsto ulupanom slatkom pavlakom.

## **SAVETI**

■ **Belo na crno**

Rum-bomba izgleda lepo i kada za premazivanje upotrebite šlag pomešan sa crnom čokoladom, a tortu pospete belom struganom čokoladom.

■ **Prija i bez alkohola**

Ako i deca treba da jedu ovu tortu, onda odustanite od ruma i krem aromatizujte, recimo, ispasiranim jagodama i istruganom srži šipke vanile. Umesto suvog grožđa iz ruma, upotrebite jagode iz kompota.

■ **Još jedna varijanta**

Ko želi, može da pripremi rum-bombu i sa gotovom korom od biskvita. Kora se stavlja na krem. Ohladiti tortu i onda je izručiti na tanjir.